

# Hérault Au pied du mur végétal, le vigneron s'est fait maçon

## CONTEXTE

→ L'innovation pointe le bout son nez dans les campagnes

Depuis trente ans qu'ils exploitent vignes et vergers du Château des Hospitaliers, à Saint-Christol, aux confins de l'Hérault et du Gard, Serge Martin-Pierrat et Sylviane Leplatre courent sans relâche après une « démarche environnementale globale ».

Lui, qui se destinait à la recherche en génétique, et elle, œnologue pratiquante, n'ont jamais prétendu détenir la science infuse. Savoirs et pratiques ont évolué au fil des observations et expériences. « Au début, on n'allait pas aussi loin dans la démarche. Certains gestes que l'on croyait propres en 1980 ne le sont plus ».

Tout commence par « le respect du sol » que Serge exalte d'une belle formule : « L'herbe laboure mieux que la charrue... » De fait, les 32 hectares de vignes et vergers sont constamment enherbés ce qui protège l'utile micro faune du sol. En outre, 10 % des terres ne sont pas exploitées, afin d'assurer la rotation des cultures mais aussi d'offrir gîte et couvert à la rarissime outarde canepetière (un oiseau). Serge veille enfin à maintenir haies et taillis qui hébergent oiseaux, gibiers, prédateurs.

Autant dire que l'épandage d'engrais n'est pas le fort de la maison même si l'exploitation ne s'inscrit pas dans le mouvement bio. « Depuis 2005, nous sommes qualifiés en agriculture raisonnée. Nous traitons sept fois par an quand la moyenne est de 22 en agriculture classique et qu'il y a jusqu'à 45 passages dans le bio... »

Théoricien certes, mais pragmatique d'abord : si la charrue et la machine à vendanger sont délaissées c'est qu'ils ne forment pas « un plus » environnemental. En revanche, Serge fut parmi les premiers à utiliser un pressoir pneumatique et un groupe de froid dans sa cave.

La cave, nous y voilà ! Bâtie



Serge Martin-Pierrat adepte de la globalité : une enceinte organique climatise sa cave viticole. Sylvie CAMBON

de ses propres mains, c'est un véritable jeu de construction en pierres de Vers-Pont-du-Gard, de deux tonnes pièce ! Les autres matériaux - bois, béton, ouate de cellulose, laine de lin - participent à la haute qualité environnementale (HQE) de l'ensemble dont les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, fondateurs du lieu, auraient apprécié la solidité des murailles.

Mais comme Serge n'en est pas à sa première icône brisée, il rêvait aussi d'amener la lumière du jour dans cette cave nichée à six mètres sous terre. Seule option : créer un patio dont les murs seraient ajourés de grandes baies vitrées. Prétexte tout trouvé à l'assouvissement d'une passion : « Depuis toujours je m'intéresse aux murs végétaux selon la technique de Patrick Blanc<sup>(1)</sup>. Enfin, je pouvais m'exprimer ! »

Sur plus de 300 m<sup>2</sup>, arriérées à un support non tissé en matières recyclées, fougères, iris japonais, saxifrages,

helxines et autres urticacées prospèrent comme sur une falaise naturelle, arrosés et nourris à l'envi. Unique chez un particulier, ce mur végétal participe à la climatisation de la cave, complétée par des puits canadiens assurant une température constante de 16°, été comme hiver.

Adepte des économies

### Pour ces agriculteurs modernes, un autre défi s'annonce : celui de l'irrigation des vignes

d'eau, le vigneron-maçon a poussé le souci du détail jusqu'à faire recuire en fonderie l'inox de ses cuves. Résultat : le métal est si lisse qu'il suffit de 15 à 20 litres d'eau sous pression pour nettoyer une cuve de 120 hectolitres. Quant aux inévitables effluents, ils sont assainis sur une culture de bambous dont les chaumes adultes finissent

en tuteurs de vigne. Globalité toujours, sans jamais perdre le cap de l'économique...

Avec trois salariés en appui de la famille, le château gagne sa vie grâce à une large offre de produits et surtout un taux impressionnant de vente à la propriété : 60 % des vins et 100 % des fruits. « C'est le résultat du bouche à oreille ! ».

Pour ces agriculteurs tournés vers l'avenir, d'autres défis s'annoncent comme l'irrigation des vignes. Question de survie : Serge, qui compile des données météo depuis trente ans, est persuadé que « d'ici dix ans, la vigne ne pourra plus pousser naturellement ici ». Au pied de cet autre mur, le vigneron-maçon entend être encore à la hauteur. ●

Patrick NAPPEZ

(1) Paysagiste auteur de murs végétaux célèbres comme celui du musée du Quai Branly ou des grandes halles d'Avignon.

➔ Egalement sur internet [www.chateaudeshospitaliers.fr](http://www.chateaudeshospitaliers.fr)